

ZEIT ZU GENIEßEN

Liebe Gäste,

wie schön, dass Sie bei uns sind.

Nehmen Sie sich eine kleine Auszeit vom Alltag und genießen Sie die bewährte Küche unseres langjährigen Küchenchefs Frank Kunert und die persönliche Atmosphäre unseres Hauses.

Seit über 45 Jahren dürfen wir den Kronenhof als Familienbetrieb führen – eine Aufgabe, die uns jeden Tag aufs Neue mit Freude und Dankbarkeit erfüllt. Besonders in den vergangenen, herausfordernden Jahren waren Ihre Treue, Ihr Vertrauen und Ihre Wertschätzung unser größter Antrieb. Dafür möchten wir Ihnen von Herzen Danke sagen.

Bei der Auswahl unserer Zutaten legen wir großen Wert auf Vielfalt, Frische, Qualität und möglichst regionale Herkunft. Viele unserer Soßen bereiten wir glutenfrei zu und achten darauf, unsere Gerichte möglichst allergenarm zuzubereiten. Sollten Sie Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben, sprechen Sie uns gerne an – wir finden sicher eine Lösung für Ihren Genuss.

Wir wünschen Ihnen nun eine schöne **Zeit zu genießen!**

HERZLICHST, IHRE FAMILIE

Axel, Astrid & Ann-Sophie Przytyludzki



UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN:

Landfleischerei Spielmann, Reinhardshagen, Fischzucht Dworak, Wülmersen
Hof Becker - Gutes vom Land, Espenau

Obst – und Gemüsehof Klemme, Calden, Wild aus heimischen Wäldern
Farmeyer Getränke, Bad Karlshafen, Weinhandlung Fr. Bremer, Göttingen
Beckers Bester Säfte Nörten Hardenberg, Scheunenbrennerei Strautmann,
Nine Springs Worbis

Wenn Sie zufrieden waren, sagen Sie es gern weiter, wenn nicht, sagen Sie es uns!



@kronenhof_wesertal



Hotel-Restaurant Kronenhof



Hotel- Restaurant Kronenhof



ABENDKARTE



Ein Glas zum ankommen...

Tipp der Saison

„Rosmarin Spritz“

hausgemachter Rosmarinsirup mit Sekt auf Eis (auch alkoholfrei) | 6,50

Hessischer Hugo 0,1l	4,50	Hugo	7,50
Aperol Spritz 0,2l	7,50	Herta alkoholfreier Hugo mit Ginger Ale	6,90
Rhabarber Spritz auch alkoholfrei	6,50	Martini 5cl	4,00
Lillet „Wild Berry“ 0,2l	7,50	Martini Vibrante Tonic alkoholfrei	6,90
Wild Berry Dreams 0,2l alkoholfrei	6,50	Campari Orange	7,50

oder ganz klassisch ein Glas Winzersekt 0,1l 4,50 Euro

SUPPEN, VORSPEISEN & KLEINE GENÜSSE

„leicht und lecker“



CRÈMESUPPE VON DER GARTENTOMATE

Sahnehaube | Croûtons | 7,50

VITELLO TONATO

Kalb | Thunfischcrème |
Kapern | Brotkorb | 16,90

SALAT „WILDE ZIEGE“

karamellisierte Ziegenkäse | Apfel |
Sonnenblumenkerne |
Himbeervinaigrette | Brotkorb | 17,50

NORDHESSISCHER FLAMMKUCHEN



„Ahle Wurst“ | Schmand | Lauch | 15,50

PIKANTES THAI CURRY

Kokos-Curry | Marktgemüse | Reis | 17,90
Auf Wunsch mit Hähnchenbrustfilet | + 4,

MATJES SALAT



Ofenkartoffel | Schmand | Zwiebel | Gurke
16,90

KRONENHOF-CURRYWURST

Hausgemachte Soße | Crunchy Pommes |
Krautsalat | 12,90

 vegan/vegan möglich  vegetarisch  scharf

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.



ABENDKARTE

UNSERE LANDHAUSKLASSIKER

„Allseits bekannt und altbewährt“

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE „OMAS ART“

Gurke | Speck | Zwiebeln | Schmorsoße | Apfelrotkohl |
Salzkartoffeln | 25,90



ZARTES RINDERFILETSTEAK „ART DES HAUSES“

ca. 250g Rohgewicht
Speck | Schmorzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes Frites | Salatbuffet | 42,90

RUMPSTEAK CA. 220G ROHGEWICHT

Pfeffersoße | Speckbohnen | Pommes Frites | 35,50

REINHARDSWALD FORELLE „MÜLLERIN ART“

Sahnemeerrettich | Petersilienkartoffeln | Salatbuffet | 22,90



SCHLEMMER SCHNITZEL

Paniertes Schweineschnitzel | Sauce Hollandaise | Kroketten | 17,50

SCHWEINESCHNITZEL „JÄGER ART“

Champignonrahmsoße | Pommes Frites | Salatbuffet | 19,90
oder mit Bratkartoffeln | 21,90

HAUSGEMACHTE KOHLROULADE

Speckrahmsoße | Salzkartoffeln | Salatbuffet | 19,90



HÄHNCHENSCHNITZEL

Champignonrahmsoße | Pommes Frites | Salatbuffet | 19,90

GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET

Pfeffersoße | Kroketten | Brokkoli | 19,90

🍌 Vegan/vegan möglich 🌱 vegetarisch 🌶️ scharf

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.



ABENDKARTE

KRONENHOF-SPEZIALITÄTEN

„für Feinschmecker & Genießer“

HEIMISCHES WILDRAGOUT VOM GLÜCKLICHEN BRAMWALDSCHWEIN

Waldpilzrahm | Apfelrotkohl | Spätzle | Preiselbeeren | Salatbuffet | 24,90



KRONENHOF-BURGER

200g Rind | Salat | Tomate | Gurke | Zwiebelmarmelade | Soße | Pommes | 24,50



WILDER-BURGER

200g Wildpatty | Speck | Salat | Preiselbeeren | Schmand |
Camembert | Krautsalat | Süßkartoffelpommes | 25,50



REINHARDSWÄLDER LACHSFORELLENFILET

Erbensensoße | Bunttes Linsenrisotto | Karotten | 28,90



PIKANter CHILISPIEß 🌶️

Filets von Rind und Schwein | Paprika-Chili-Soße |
Champignons | Pommes Frites | Salatbuffet | 29,90

SCHLEMMERFILET AUF HAUSGEMACHTEM RÖSTI

Schweinefiletspitzen | Steinpilzrahm | hausgemachter Kartoffelrösti |
Gemüsestreifen | 28,50

Die Sage von der Entstehung des Reinhardswaldes

„Graf Reinhard, ein leidenschaftlicher Spieler, besaß riesige Ländereien. Der Bischof von Paderborn gewann und der Graf verlor sein Land. Aber er sann auf einen Ausweg: Er bat um die Gnade, noch einmal säen und ernten zu dürfen. Die Bitte wurde ihm gewährt. Graf Reinhard säte Eicheln anstelle von Getreide. Bis diese Früchte trugen, die man ernten konnte, vergingen viele, viele Jahre. Der Bischof kapitulierte vor so viel List und der Reinhardswald kam zu seinen Eichen und seinem Namen. Die Eichen wuchsen und gediehen, wurden groß, stattlich und alt. So entstand der mittlerweile über 1000 Jahre alte Reinhardswald.“

🌱 Vegan/vegan möglich 🥬 vegetarisch 🌶️ scharf

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.



ABENDKARTE

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

„Desserts & Digestifs“

WARMES SCHOKOKÜCHLEIN

Vanilleeis | Waldbeergrütze | 8,50

ZITRONENGRAS CRÈMEBRÛLÉE

Der Klassiker mal anders | 8,50

OMAS ROTE GRÜTZE

Vanillesoße | Vanilleeis | 6,90



PISTAZIEN-TARTUFO

Eis | Pistaziencreme | Haselnüsse | 6,90

WALNUSSTRAUM

Walnusseis | karamellisierte Walnüsse |
Eierlikör | 6,90

EISPRESSO

Vanilleeis | Espresso | 4,20

... oder ein Eis aus der Eiskarte

DER SÜßE ABSCHLUSS IM GLAS UNSERE NEUEN LIEBLINGS-LIKÖRE

THE NINE SPRINGS HARZ	4cl
Weißer Schokolade	4,80
Crème di Limoncello	4,80
Cappuccino-Sahne	4,80

FEINE OBSTBRÄNDE

DER LIEBLING UNSERER KRONENHOF-FAMILIE

Hammerschmiede „Obstgarten“
Obstbrand aus Zorge im Harz | 2cl 3,80

SCHEUNENBRENNEREI STRAUTMANN

VERSCHIEDENE SORTEN | 2cl 4,50

DESTILLERIE SCHLITZ

ALTER ZWETSCHGEN BRANDY | 2CL 5,90

ALTER HIMBEERBRAND | 2CL 7,90

RUM

BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA | 4,90

PLANTATION XO | 2CL 5,50

RON ZACAPA 23 | 2LC 5,90

GRAPPA

NONINO GRAPPA DI CHARDONNAY | 4,50

NONINO GRAPPA MOSCATO MONOVITIGNO | 4,50

SINGLE MALT WHISKY

	2CL	4CL
THE NINE SPRINGS HARZ		
SINGLE CASK SELECTION	4,90	8,90
MARSALA CASK PEATED	6,90	10,90
9 YEARS	8,50	12,50
ELSBURN		
WAYFARE The Cask Strength	7,50	14,50

🌱 Vegan/vegan möglich 🌿 vegetarisch 🌶️ scharf

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.